

— INSPIRATIONS —
PAR FRANÇOIS MÉNARD

FOLLE BLANCHE

APPELLATION

Vin de France

COULEUR

Blanc

MILLÉSIME

2025, est un millésime d'une qualité de haut niveau avec des baies gorgées de soleil pour un degré optimal, des acidités préservées, des rendements comme nous n'en avons pas connu depuis de nombreuses années. Les jus sont équilibrés et riches, un millésime fait pour la garde !

CÉPAGE

100% Folle Blanche

TERROIR

Commune de Monnières.
Sol argilo-limoneux, sous-sol de gneiss.
Exposition Nord-Ouest.

PRODUCTION

Taille courte (Guyot Simple).
Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015.
Certifié Agriculture biologique depuis 2020.
Sols labourés (décavaillonnage de printemps, disques et lames). Aucun produit de synthèse n'est utilisé dans les vignes.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique.
Débourbage à froid du moût.
Vinifié en bas alcool (9,5% vol) sans soufre jusqu'à la mise en bouteilles (2gr/hl).

ÉLEVAGE

Vin élevé sur ses lies de fermentation pendant 4 mois.
Élevage en cuve souterraine en béton verré.
Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteille en janvier 2025.

DÉGUSTATION

Température de service : 10°C.
Le potentiel de garde est de 2-3 ans.

ACCORDS METS/VINS

Des coquillages crus ou cuisinés ou plus original:
un dessert autour du kiwi ou de la pomme granny !

CONDITIONNEMENT

Bouteille ligérienne (75cl) cîré.
Carton de 6 bouteilles.

contact@domainemenardgaborit.com | +33 (0)638 680 850 | 34, La Minière - 44690 Monnières - France

www.domainemenardgaborit.com

